

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anhwange, B., Ugye, T. & T. Nyiaatagher. 2009. *Chemical Composition of Musa (banana) peels*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural, and Food Chemistry. 8(6):[437-442].
- Argo, D.B., Djunaidi dan M.H. Natsir. 2014. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Pisang Sebagai Pengganti Jagung Terhadap Penampilan Produksi Ayam Arab*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ariantya, F. S. 2016. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren dan Tepung Jantung Pisang*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Labu Kuning*. Skripsi. Program Studi Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M dan Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Depok: Penebar Swadaya.
- Azizah, H. N. 2012. *Pengaruh Penggunaan Tepung Tempe sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Sosis*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Bastin, S. 2010. *Cookies*. College of Agriculture. University Of Kentucky
- Beck, M. E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet: Hubungannya Dengan Penyakit-penyakit Untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- BSN, 2011. *SNI Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Departemen Kesehatan RI, 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Depkes R. I. 2008. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI
- Eka, F. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. TTM. Malang

- Ermawati, W.O., Wahyuni, S., Rejeki, S. 2016. *Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) dalam Pembuatan Es Krim*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 1 No. 1, p.67-72, Th 2016
- Faridah, A. Pada, K. S, Yulastri, A, dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri: Jilid 3*. Jakarta: Diknas
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hernawati, H., A. Aryani, T. Safaria, dan R. Solihat. 2009. *Optimasi Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Ayam Kampung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Indriani, Y. H. 2007. *Membuat Kompos Secara Kilat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ismarani. 2012. *Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan*. CEFARS: Jurnal agribisnis dan pengembangan wilayah Vol. 3 No.2 Juni 2012
- Johari dan Rahmawati. 2006. *Kimia SMA untuk Kelas XII*. Jakarta: Esis.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lee, E.H., Yeom, H.J., Ha, M.S dan Bae, D.H. 2010. *Developent of Banana Jelly and Its Antioxidant and Textural Properties*. Food Sci. Biotechnol 19(2): 499-455
- Patty, R. H., Semadi, N. A., Wayan, I. A. *Pengaruh Bagian Rebung dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung dari Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata BUSE – KURZ)*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
- Prangdimurti., F. R., Zakaria dan Palupi, N. S. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor : IPB
- Prihatiningrum. 2012. *Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kuantitas Cookies Semprit*. Semarang: UNES.
- Riyanto, B dan Maya, W. *Cookies Berkadar Serat Tinggi Substitusi Tepung Ampas Rumput Laut dari Pengolahan Agar-Agar Kertas*. Buletin Teknologi Hasil Pertanian. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Robertson, G. L., 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide*. Florida: CRCPress.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Septiana, Riska. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (Musa Parasidiaca) terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Cookies*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih., Dwi., Apriyanto., Anton., dan Sari., Puspita, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius: 85-89.
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4.
- Sudarmadji, Slamet, H. Bambang, Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sufi, S. Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sukma, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca lamk.) Terhadap Mutu Cookies Semprit*. Skripsi. Malang: Universitas Negeri Malang
- Sukriyadi, L. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Pada Tepung Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Pisang (Skripsi)*. Ternate: Universitas Khairun Ternate.
- Sulffahri. 2008. *Pemanfaatan Tumbuhan Pisang*. Bandung: Penerbit Indah.
- Sulistijani, D. A dan H. Firdaus. 2001. *Sehat Dengan Menu Berserat*. Trubus Agriwidya. Jakarta. Suprapti, M. Lies. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpto. 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (Ipoema Batatas L.) Dari Tiga Varietas*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Sutomo, B. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Wahyuni, E. A, D. 2006. *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Biji Sorghum*. Tugas Akhir. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Widaningrum, Sri, W. Dan Soewarno, T. S. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Journal Pascapanen, 2(1):41-48.

- Widowati, S., N. Azizah, L. Sukarno dan D. S. Damardjati, 2000. *Produksi Fitase dari Bacillus coagulans E.1.4.4. dan Aplikasinya untuk Memperbaiki Gizi Bekatul*. [http ://Buletin Agrobio 4\(1\) : 33 – 38](http://Buletin Agrobio 4(1) : 33 – 38).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). 2004. Jakarta : Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia
- Wirakusumah, E. S., 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yudha, L. F., dan Joni, K. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Lactobacillus casei pada Es Krim*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) terhadap Daya Terima Kue Donat*. Medan: Universitas Sumatera Utara.